

STICHTING
SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

Haagsteeg 6 - Wageningen - telefoon 08370-5351

BULLETIN No. 54

APRIL 1967

GECOMBINEERDE OPSLAG VAN IN PLASTIC VERPAKTE
KOMKOMMERS EN TOMATEN
door Ir. W. S. Duvekot

Na het oogsten gaat de kwaliteit van komkommers achteruit door indrogen en verlies van de groene kleur. Het indrogen is zeer goed te verhinderen door het verpakken van de komkommers in plastic krimpfilm (zie Bulletin no. 16).

Het kleurverlies is afhankelijk van een aantal uiteenlopende factoren en wordt b.v. veroorzaakt door ethyleen in de omgevende lucht dat wordt afgegeven door o.a. rijpe tomaten (zie Bulletin no. 25).

Om na te gaan of een verpakking in krimpfilm deze verkleuring kan beperken werd een gecombineerde opslag van wel en niet verpakte komkommers met tomaten genomen. Als vergelijking werden komkommers zonder tomaten bewaard. Elke behandeling bestond uit 12 vruchten.

Ze werden na 6 en 10 dagen op verkleuringen beoordeeld.

In de tabel zijn de uitkomsten vermeld in aantallen gezonde, niet verkleurde komkommers die er van de 12 vruchten overbleven.

Tabel

na dagen	met tomaten		zonder tomaten	
	verpakt	onverpakt	verpakt	onverpakt
	temperatuur 13 °C		1)	1)
6	12	2	11	11
10	8	0	11	11
	temperatuur 21 °C			
6	12	2	12	12
10	5	0	5	0

1) Uit elk object na 5 dagen één vrucht met rot verwijderd.

446313

Conclusie

1. In polyetheen krimpfilm verpakte komkommers behouden hun kleur beter dan niet verpakte.
2. Bij een temperatuur van 21°C treedt eerder verkleuring op dan bij 13°C .
3. Door de aanwezigheid van tomaten wordt het kleurverlies bevorderd.
4. Door verpakking in krimpfilm wordt de schadelijke invloed van tomaten op de verkleuring van komkommers aanzienlijk beperkt.

Opmerking

In de proef werd met tomaten als "ethyleenbron" gewerkt. De meeste (rijpende vruchten, zoals appels en peren, produceren eveneens ethyleen en bevorderen het kleurverlies. Het is dus riskant om komkommers samen met fruit enige tijd in één ruimte te plaatsen.